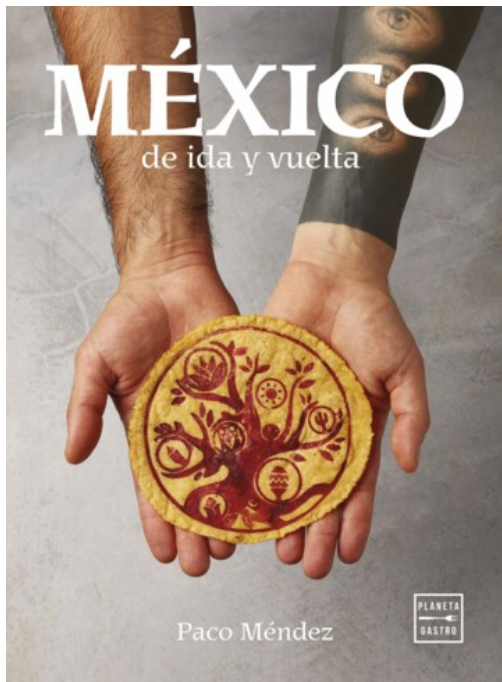




México de ida y vuelta

Paco Méndez

El mejor recetario de cocina mexicana de calidad para preparar en casa, de la mano del mejor chef mexicano de España, Paco Méndez, galardonado con una estrella Michelin.

El mejor recetario de cocina mexicana de calidad para preparar en casa, de la mano del mejor chef mexicano de España, Paco Méndez, galardonado con una estrella Michelin.

Paco Méndez lleva México en su ADN, no en vano nació en el DF, sin embargo, su mexicanidad está condicionada por distintas circunstancias. La primera es su paso por elBulli a finales de la primera década de los 2000, donde aprendió a cuestionarse todo y adquirió una técnica más que notable. La segunda mutación culinaria de Méndez es la distancia.

En la mediterránea Barcelona, ciudad donde trabaja y vive, Paco Méndez se adapta a la estacionalidad de los ingredientes, inexistente en México, y aprovecha una despensa muy distinta a la de su país. Así que Méndez mira la cocina de su país desde 9.000 kilómetros de distancia, y la desarrolla en un recetario muy completo: **este libro es un recetario muy completo de cocina mexicana casera que no renuncia ni un ápice al sabor y a la esencia de una tradición gastronómica** que se encuentra entre las más complejas del mundo.

Fecha de publicación:
13/11/2024

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Paco Méndez